

Spaghetti alla bolognese La vera ricetta è col tonno

Ascolta il nostro podcast per scoprire tutti i segreti della cucina sotto le Due Torri

Spaghetti e Bolognese. Guai ad affiancare a sproposito i due termini. Già, perché ai viaggiatori partono subito i brividi lungo la schiena pensando agli scaldavivande d'oltreoceano e a quella scolorita e scotta imitazione della cucina italiana. Ma gli spaghetti alla bolognese - purché siano al tonno - sono davvero una cosa seria. Il nostro podcast di oggi parla di loro, partendo da quel 14 dicembre del 2018, quando la ricetta degli 'Spaghetti al tonno alla bolognese' è entrata a far parte dell'olimpico della **Camera di commercio**.

Abbiamo già parlato più volte dell'opera di tutela della tradizione di palazzo della Mercanzia, che raccoglie i piatti delle feste ma anche quelli di tutti i giorni. Qualcuno li definisce unici, altri li associano al ricordo delle vigilie di Natale più povere ma per questo non meno sentite.

Per altri ancora, la ricetta vede un sugo sullo stile del friggione.

Ma la preparazione al tonno, secondo le fonti è l'unica che vede gli spaghetti sulle tavole bolognesi dall'inizio del secolo, soprattutto nei giorni di magro che la religione imponeva. Artefice della ricostruzione storica di questo piatto è Cristina Bragaglia, delegata dell'Accademia della cucina Italiana di Bologna.

Gabriele Tassi © RIPRODUZIONE RISERVATA.

